

# NUVOLA

## PIEMONTE DOC BIANCO

|                         |                                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome Completo           | Nuvola - Piemonte Doc Bianco                                                          |
| Denominazione           | Piemonte Doc Bianco                                                                   |
| Annata                  | 2020                                                                                  |
| Vitigno                 | Autoctono Piemontese                                                                  |
| Affinamento             | Vasche d'acciaio                                                                      |
| Origine                 | Italia/Piemonte                                                                       |
| Alcol                   | 11,5%                                                                                 |
| Formato                 | 0,75 l                                                                                |
| Tipologia               | Bianco                                                                                |
| Corpo                   | Leggero                                                                               |
| Profumo                 | Delicati sentori floreali, seguiti da note fruttate e da sfumature di erbe aromatiche |
| Gusto                   | L'assaggio scorrevole, equilibrato ed elegante, piacevolmente ammandorlato nel finale |
| Temperatura di servizio | 8/10 °C                                                                               |
| Momento per degustarlo  | Perfetto per aperitivo o happy hour ottimo anche a tutto pasto                        |
| Abbinamento             | Ottimo abbinamento con antipasti, primi piatti e pesce                                |
| Solfiti                 | Contiene solfiti                                                                      |





# NUVOLA

## PIEMONTE DOC BIANCO

### Vitigno e vigna

Ottenuto da uve autoctone piemontesi.

### Affinamento

L'uva viene raccolta a mano selezionando solo i grappoli migliori, mantenendo integro il frutto. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pigia-diraspate in modo soffice all'interno di un tino in acciaio inox. Lentamente inizia la fermentazione alcolica con macerazione, che trasforma il mosto in vino nell'arco di una settimana.

Al termine della fermentazione alcolica, lasciamo affinare il "vino nuovo" in vasche di acciaio per poi farlo riposare in bottiglia.

### Note di degustazione

Il Piemonte D.O.C. Bianco è di colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime, inizialmente, con delicati sentori floreali, seguiti da note fruttate e da sfumature di erbe aromatiche.

L'assaggio è scorrevole, equilibrato ed elegante, piacevolmente ammandorlato nel finale. Da servire tra gli 8 e i 10° C.

### Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo abbinamento con antipasti, primi piatti e pesce; ideale anche come aperitivo.

### Piemonte Bianco DOC

Il Piemonte conta ben 47 denominazioni di origine controllata, di cui 10 sono coinvolte nella produzione di vini bianchi. Il vino piemontese bianco viene, spesso, oscurato dalla fama del vino rosso di questa regione, ma anch'esso un prodotto riguardevole.

La regione ha il clima e il tipo di territorio adatto alla vite, sia rossa che bianca, con un aspetto prettamente collinare che favorisce le condizioni dei vigneti.

### Consigli di degustazione

**Suggerimenti** Conservare in luogo fresco.  
Aprire 5 minuti prima del servizio.

**Bicchieri** Calice apertura media.  
ideale per i vini bianchi leggeri  
e di media struttura,  
che non necessitano  
di ossigenazione per aprirsi.

**Quando berlo** Vino perfetto da bere subito.